

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für 1 Blech (ca. 2 Personen):

1 kg Süßkartoffeln
2 EL Pflanzenöl
1 TL Salz

Arbeitsschritte:

- 1.**
Belege ein Backblech mit Backpapier.
Heize den Backofen auf 225° C vor.
- 2.**
Wasche und schäle die Süßkartoffeln.
Schneide sie in fingerdicke Scheiben: längs oder quer, je nach Kartoffelgröße.
Zerschneide diese dann in fingerdicke Streifen/Stifte.
- 3.**
Gib die Süßkartoffel-Pommes in eine Rührschüssel.
Füge Öl und Salz hinzu und vermische sehr gründlich.
- 4.**
Verteile die Pommes auf dem Backblech.
Backe sie ca. 30-40 Minuten, pass aber auf, dass sie nicht verbrennen.
Sie sind gar, wenn sie beim Einstechen weich sind.
Leichte Bräunung schmeckt lecker, sie sollten aber nicht zu trocken werden.
- 5.**
Nimm das Blech aus dem Ofen und serviere sofort.
Reiche einen Joghurt-Dipp oder Kräuterquark dazu.

Rezept für einen Joghurt Dipp:

Je 150 g saure Sahne, (griechisches) Joghurt und Schmand oder Quark
1 Bund frische, gehackte Kräuter (Rucola schmeckt auch bestens dazu)
2 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer

Rühre aus den Zutaten einen Dipp und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

